



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY AÇMA

1 yumurta sarısı  
3 ekmek hamuru  
1,5 çay bardağı süt  
1,5 çay bardağı sıvı yağ  
1 orba kaşığı şeker  
Alabildiğince un  
1/2 paket margarin (yumuşamış)  
Arzuya göre 100 gr. beyaz-peynir veya lor peyniri  
Çörekotu  
tuz

Ekmek hamurlarını birleştirep içine sütü, sıvı yağı, şeker ve tuzu ilave edelim. Ele yapışmayacak kıvamda, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek un ilave edip özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopararak önce yuvarlayıp sonra yassıtalım. Üzerine, yumuşamış margarinin 1 tatlı kaşığını sürüp ezilmiş peynir serpererek rulo yapıp saralım. Hamurun iki ucunu ip büker gibi ters yönle kıvrarak iki ucunu birleştirip simit şekli verelim. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpererek, önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Cevizli Açma için tıklayın](#)

[ML® Cevizli Açma \(görsel\)](#)